



VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR ROQUEFORT ET CROÛTONS

INGRÉDIENTS

- 1 chou-fleur
- 100g de roquefort
- 4 tranches de pain de campagne rassis
- 10cl de crème liquide
- 1 cube de bouillon de légumes
- Noix de muscade
- 1 gousse d'ail
- 1 c-à-s d'huile d'olive

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN

TEMPS DE CUISSON : 25MN

TEMPS TOTAL : 45MN

PRÉPARATION

Faire cuire les fleurettes de chou-fleur avec un bouillon cube pendant 15 à 20 mn.

Préparer les croûtons : trancher le pain, frotter chaque tranche avec une gousse d'ail, détailler les tranches en petits dé.

Placer les dés de pain dans un bol et mélanger avec l'huile d'olive, la muscade.

Bien mélanger et les étaler sur une plaque allant au four. Les faire dorer sous le grill 5 minutes environ.

Mixer le chou-fleur avec la crème et ajouter du bouillon de cuisson au fur et à mesure pour obtenir une texture veloutée.

Détailler le fromage en dés et mélanger.